

1. 施設整備

学校の環境改善のため、以下の施設整備を行いました。

- ・磯部中学校大規模改造工事（I期工事）
- ・6小学校空調機器設置工事（29年度繰越事業）

2. 学校給食における食育について

◎「志摩市創生総合戦略」の志摩市の食材を活かした食育推進事業

《志摩産給食の日》及び生産者交流会

子どもたちが、地元食材を使った給食を食べることにより、また志摩の食や生産者等との交流を通じ、地域の魅力に気付いてもらうきっかけづくりを目的として、毎月1回、志摩の特産品の魚や海藻類等を使った献立の、《志摩産給食の日》を実施しました。従来のふるさと給食は、志摩産給食の日の一つとして、志摩産はもとより三重県産の食材も積極的に使用しながら、6月、11月、1月に実施しました。その際、特産品の生産者を学校へ招き、その生産方法や特色などのお話を聞かせていただく生産者交流会（七夕給食含む）を、年間5回開催しました。

生産者交流会開催状況

日 程	献 立	主な地物産物と 交流会開催校
6月20日 ふるさと給食	めひび汁 ダシは志摩のかつお節	めひび・東海小
7月 6日 七夕給食	オクラの七夕汁	オクラ・神明小
10月17日 志摩産給食	志摩のお米、船越味噌を使った 豚汁	お米・志摩小
11月21日 ふるさと給食	かつお節を使ったかやくうどん 磯部みかん	かつお節・大王小
2月 5日 志摩産給食	南張メロン	メロン・磯部小

《おさかなレシピの配布及び給食アンケートの実施》

家庭においても海産物料理を積極的に取り入れてもらうきっかけになるよう、学校給食で提供している海産物の献立をレシピにして年2回、各家庭に配布しました。また、市内の小学5年生及び中学2年生を対象に、給食アンケートを実施しました。

3. 学校給食における食物アレルギー等への対応について

平成30年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(平成31年1月での除去食依頼書提出者数)

学校種別	学校数	児童生徒数	除去食依頼書提出		児童生徒数の割合
			学校数	児童生徒数	
小学校	7	1,945	7	52	2.67%
中学校	6	1,102	6	27	2.45%
合計	13	3,047	13	79	2.59%

	アレルギー等原因食物 (除去する食物)				
	卵	乳	魚・甲殻類	果物	ナッツ類、そば 小麦、野菜他
合計 (人)	17	17	22	26	35